

## Procesbeskrivelse for produktion af frossen Torske rogn Royal Greenland A/S

Den anvendte råvare vil være af fersk torskerogn i hinder. Torskerognen opbevares og transporteres i fødevaregodkendt emballage i frossen tilstand. Emballage er mærket til engrosmarkedet og forventes anvendt til videreforarbejdning.

### Modtag og produktion

10. Rognen udtages fra den helt friske fisk på fabrikken, lige inden afblødning (Nutaag fisk). På alle andre produktionssteder, der har autorisation i forvejen til indfrysning af fiskevarer, anvendes KUN råvarer der er dagsfangede, altså maksimum 1 døgn fra fangsttidspunktet.
20. Der accepteres rognbukser med huller og andre små skader. Den må ikke skille eller ha fået øjne.
30. Rognen renses for urenheder og blod iht. produktionsvejledningen.
40. Rognen opbevares på is poser, både i bunden og foroven ved temperatur på maks. 4 °C., maks. 6 timer.
50. Rognen pakkes i blokslag blok fryses til minus 18 °C.(lovkrav). Der som man ønsker kan rognen også indfryses enkeltvis (IQF) indtil minus 18 °C.
60. Efter frysning ud slås blokkene af fryserammerne, eller fjernes fra fryseplader eller gyrofryseren.
70. De frosne blokke palletteres eller de enkelte indfrosede rogn sorteres i størrelser og glaseres med 10 % vand, mærkes iht. Produktionsvejledningen og wrappes.
- 80 De færdige paller sættes på frostlager med maks. -18 °C. (lovkrav)
90. Afskibning.

### Håndtering af affald

Urenheder skylles bort.

### Vask af udstyr

Kasser og kar som genbruges skal vaskes. Kasser køres gennem kassevasker og kar vaskes manuelt. Kemi iht. rengøringsmanual.